Laboratoire cantonal de Berne
Section Inspection des denrées alimentaires

Muesmattstrasse 19
3000 Berne 9
Tél. 031 633 11 55
Fax 031 633 11 98
info.kl@gef.be.ch
www.be.ch/lc

Informations à l'intention d'entreprises qui fabriquent, commercialisent ou remettent des denrées alimentaires

Guide d'autocontrôle à l'intention des entreprises qui fabriquent, commercialisent ou remettent des denrées alimentaires

Toute entreprise qui traite des denrées alimentaires est tenue d'en garantir la sécurité. Afin de **protéger la santé des consommateurs**, elle doit notamment **manipuler les produits en respectant les conditions d'hygiène**, **éviter la tromperie**, fournir des **informations** correctes (déclaration, renseignements oraux) et veiller à ce que la **traçabilité** soit suffisante **en amont et en aval**. Pour satisfaire à ces exigences, chaque entreprise doit mettre sur pied un système d'autocontrôle documenté et adapté à son exploitation.

L'autocontrôle doit porter sur la totalité du champ d'application et des buts couverts par la loi sur les denrées alimentaires et prendre en compte l'ensemble des activités exercées au sein de l'entreprise. Toutes les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être **consignées par écrit** de manière **intelligible**.

La documentation d'autocontrôle doit:
indiquer le nom de la **personne responsable**, décrire les **activités de l'entreprise**, présenter une **analyse des dangers**, contenir des **directives de travail** pour les différents secteurs ainsi que les **mesures** à prendre en cas d'écart et des **fiches de contrôle** pour chaque activité (surveillance des directives de travail).

Pour pouvoir éviter les **dangers potentiels** – i.e. pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs –, il est impératif de les identifier, et ce pour toutes les activités. Le présent guide en dresse une liste non exhaustive (cf. «Analyse des dangers»). Des précautions devant être prises afin qu'ils ne se produisent pas ou puissent être maîtrisés, il y a lieu de rédiger des **directives de travail**, qui précisent également les **mesures** à prendre en cas d'**écarts**. Ces dernières, tout comme les activités, doivent être **documentées**.

Bases légales:
Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs), chapitre 5, section 1: «Autocontrôle», articles 49 à 55.

Cet acte législatif peut être consulté sur le site de la Confédération www.admin.ch, en cliquant sur le lien «Recueil systématique», ou commandé auprès de l'administration fédérale (tél. 031 325 50 50, fax 031 325 50 58).

Le guide, mode d'emploi:
Se fondant sur la liste des dangers potentiels énumérés ci-après, la personne responsable de l'entreprise élabore pour chaque risque identifié (☒ **oui**) une (☒) **directive de travail** à l'intention des collaborateurs, prescrit les **mesures** à prendre en cas d'écarts et, si nécessaire, établit une (☒) **documentation** pour les différentes activités.

Les tableaux ci-dessous ne sont pas exhaustifs, pas plus pour la description de l'entreprise que pour l'analyse des dangers, les directives de travail et la documentation des activités. Ils sont présentés à titre d'exemples, que les entreprises adapteront, voire compléteront en fonction de leurs besoins.

Autres sources d'exemples:
Des modèles de directives de travail et de documentation sont aussi disponibles sur le site du Laboratoire cantonal de Berne (www.be.ch/lc), notamment pour les installations d'alimentation en eau potable, de même que des bulletins d'information sur divers thèmes. Des documents de ce type sont également proposés par plusieurs associations professionnelles et autres organismes.

Description de l'entreprise

Secteur	Thèmes potentiels	Directives de travail	Documentation des activités
Organisation	◆ Conditions d'exploitation	□ Déterminer les responsabilités, les fonctions et les suppléances.	□ Organigramme, description de l'entreprise, documents de certification
	◆ Accessibilité aux différents locaux	□ Réglementer l'accès aux locaux de production.	□ Liste des personnes autorisées à pénétrer dans les différents locaux
	◆ Offre / Assortiment	□ Tenir à jour la liste des produits, actualiser le site Internet.	□ Liste des produits, carte des mets
	◆ Traitement des réclamations	□ Edicter des consignes: prendre les clients au sérieux, proposer d'autres produits.	□ Liste des réclamations, mesures prises
	◆ Remise de denrées alimentaires ou d'objets usuels potentiellement dangereux pour la santé humaine	□ Elaborer un système d'annonce pour les déclarations à l'autorité d'exécution, les retraits et les rappels de produits.	□ Annonces, documents pour retrait ou rappel de produits

Analyse des dangers

Secteur	Défauts potentiels	Dangers	Danger identifié:
Achat et réception de marchandises	◆ Qualité insuffisante	◆ Produits périmés ou amoindris dans leur valeur intrinsèque. Etiquetage incorrect. Goût et aspect non conformes aux attentes.	☐ non ☐ oui 1.1
	◆ Fournisseurs peu fiables	◆ Les fournisseurs ne connaissent pas les normes d'hygiène. Ils risquent de faire entrer des impuretés dans l'entreprise. Les bulletins de livraison et/ou les certificats sont incomplets ou inexistants.	☐ non ☐ oui 1.2
	◆ Emballages / Récipients sales et défectueux	◆ De la saleté et de la vermine peuvent être introduites dans l'entreprise. Risque de contamination des locaux de stockage et des surfaces de travail.	☐ non ☐ oui 1.3
	◆ Réfrigération inappropriée / Non-respect de la chaîne du froid	◆ Les denrées alimentaires très périssables s'altèrent rapidement en cas de réfrigération insuffisante. Les bactéries pathogènes prolifèrent vite à des températures supérieures à 5° C.	☐ non ☐ oui 1.4
	◆ Information incomplète sur les produits / Etiquetage insuffisant ou inexistant	◆ Faute d'informations suffisantes, les consommateurs ne peuvent pas être renseignés correctement et risquent de recevoir des indications erronées (dangers pour la santé, en particulier chez les personnes allergiques).	☐ non ☐ oui 1.5
	◆ Durée de conservation des produits trop courte / Délais de consommation échus ou trop courts	◆ Les denrées dont les dates de consommation sont dépassées peuvent être altérées et/ou dangereuses pour la santé. La durée de conservation minimale ou la date de péremption peuvent être échues avant que le produit ne soit consommé.	☐ non ☐ oui 1.6
Stockage	◆ Conditions de stockage inappro-priées (climat défavorable, tem-pérature, humidité, protection)	◆ Température et humidité de l'air trop élevées ou odeurs étrangères peuvent rapidement abîmer, dessécher ou altérer le goût d'une denrée.	☐ non ☐ oui 2.1
	◆ Denrées alimentaires périmées	◆ Une marchandise dont la date limite de consommation est dépassée peut être amoindrie dans sa valeur intrinsèque ou altérée (danger pour la santé).	☐ non ☐ oui 2.2
	◆ Séparation insuffisante entre les zones propres et sales, désordre	◆ Le contact entre différentes denrées alimentaires peut avoir des effets négatifs (transmission d'impuretés et de micro-organismes). Mauvaise vue d'ensemble.	☐ non ☐ oui 2.3
	◆ Rongeurs / Vermine	◆ Les crottes et l'urine des rongeurs souillent les denrées alimentaires, en transmettant des bactéries pathogènes qui s'attaquent aux emballages et détruisent les marchandises qu'ils contiennent.	☐ non ☐ oui 2.4
Production	◆ Mauvaise manipulation de produits à risque (contaminations)	◆ Une manipulation inappropriée des denrées alimentaires (œufs crus, viande crue, lait, crème, etc.) peut être source de contaminations et d'intoxications alimentaires.	☐ non ☐ oui 3.1
	◆ Non-respect des recettes	◆ Si les recettes ne sont pas suivies à la lettre, le consommateur peut être trompé par des indications erronées sur les ingrédients ou les additifs (p. ex. dosage excessif).	☐ non ☐ oui 3.2
	◆ Décongélation inappropriée	◆ Prolifération des bactéries et perte de qualité sont les conséquences d'une décongélation inadéquate.	☐ non ☐ oui 3.3
	◆ Réchauffage inapproprié	◆ Un réchauffage inadéquat risque d'entraver la destruction des germes pathogènes et de favoriser la formation de sous-produits toxiques (p. ex. acrylamide).	☐ non ☐ oui 3.4
	◆ Réfrigération inappropriée	◆ Une réfrigération trop lente (i.e. à température trop élevée) favorise la prolifération de bactéries pathogènes, qui sont dangereuses pour la santé.	☐ non ☐ oui 3.5
	◆ Contamination de denrées alimentaires précuites au moment de les assaisonner, de les mettre dans un récipient ou sous vide	◆ La transmission de germes se produit lorsque le personnel ne se lave ou ne se désinfecte pas suffisamment souvent les mains (après avoir touché des tiroirs, des portes, des sachets d'emballage sous vide, une bouteille d'huile ou un bocal de sel) et n'utilise pas les gants correctement.	☐ non ☐ oui 3.6
	◆ Perte de la traçabilité	◆ Si la traçabilité n'est pas assurée, des informations importantes concernant les denrées alimentaires se perdent et la qualité des renseignements n'est plus garantie.	☐ non ☐ oui 3.7
	◆ Longs délais de consommation	◆ Conservées trop longtemps, les marchandises s'abîment.	☐ non ☐ oui 3.8
	◆ Présence de corps étrangers (éclats de verre ou de bois, etc.) et de toxiques (produits de nettoyage)	◆ Les denrées alimentaires peuvent être souillées par des corps étrangers et/ou des produits chimiques pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs.	☐ non ☐ oui 3.9
	◆ Emballage inapproprié	◆ Conditionner les aliments dans des récipients inadéquats (p. ex. non étanches) ou ne pas les protéger suffisamment est préjudiciable à leur qualité.	☐ non ☐ oui 3.10
	◆ Utilisation des restes et élimination des déchets incorrectes	◆ Entreposées trop longtemps ou à des températures trop élevées, les denrées alimentaires s'altèrent ou voient leur qualité intrinsèque amoindrie d'une autre façon. Les déchets peuvent contaminer les aliments et attirer les rongeurs et autre vermine.	☐ non ☐ oui 3.11
Remise	◆ Transport inapproprié et protection insuffisante	◆ Les denrées alimentaires insuffisamment protégées peuvent être souillées. Des températures non adaptées durant le transport entraînent une prolifération rapide de micro-organismes.	☐ non ☐ oui 4.1
	◆ Températures inappropriées et durée de remise aux consommateurs trop longue	◆ Si les denrées alimentaires ne sont pas remises immédiatement, elles perdent en qualité et en vitamines. Des températures trop élevées accélèrent leur altération.	☐ non ☐ oui 4.2
	◆ Informations écrites à l'intention des consommateurs insuffisantes	◆ Entrent dans cette catégorie les indications incomplètes ou inexistantes sur les ingrédients et sur l'origine des produits (tromperie des consommateurs), mais aussi l'absence de panneaux mentionnant l'interdiction de remise de boissons contenant de l'alcool aux enfants et aux adolescents.	☐ non ☐ oui 4.3
	◆ Renseignements oraux insuffisants	◆ Entrent dans cette catégorie les indications incomplètes ou inexistantes sur les ingrédients (tromperie des consommateurs), pouvant notamment être dangereuses pour la santé des personnes allergiques.	☐ non ☐ oui 4.4
	◆ Etiquetage incomplet ou trompeur	◆ Entrent dans cette catégorie les indications incomplètes ou inexistantes sur les ingrédients, la conservation, l'origine des produits, etc. (tromperie des consommateurs), pouvant notamment être dangereuses pour la santé des personnes allergiques.	☐ non ☐ oui 4.5
Nettoyage, entretien	◆ Nettoyage insuffisant, dosage des produits incorrect	◆ Des appareils et des équipements sales souillent les denrées alimentaires par transmission d'impuretés et de micro-organismes. Mal dosés, les produits de nettoyage ont un effet insuffisant.	☐ non ☐ oui 5.1
	◆ Mauvais entretien	◆ Vieillissement et usure prématurés des appareils peuvent être préjudiciables aux procédés de production.	☐ non ☐ oui 5.2
Personnel	◆ Hygiène du personnel insuffisante	◆ Transmission de saleté et de micro-organismes aux denrées alimentaires.	☐ non ☐ oui 6.1
	◆ Personnes blessées ou atteintes de maladies infectieuses	◆ Transmission d'agents infectieux aux denrées alimentaires.	☐ non ☐ oui 6.2
	◆ Comportement inapproprié sur le lieu de travail, formation insuffisante	◆ Transmission de saleté, de corps étrangers et de micro-organismes aux denrées alimentaires.	☐ non ☐ oui 6.3

	Directives de travail (qui fait quoi, quand, comment?) pour réduire les risques et mesures à prendre en cas d'écarts par rapport aux normes		Documentation des activités
	1.1 Conclure des conventions de qualité avec les fournisseurs. Exiger la présentation de certificats et de spécifications.		□ Conventions, certificats
	1.2 Conclure des conventions sur les heures de livraison, l'accès aux locaux et le libellé des bulletins de livraison. Contrôler les bulletins de livraison et les certificats.		□ Conventions, liste des fournisseurs, bulletins de livraison, certificats
⇨	1.3 Fixer des exigences pour la qualité des emballages: propres, non endommagés. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).	⇨	□ Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés
	1.4 Edicter des prescriptions pour les températures et les écarts et en contrôler le respect. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).		□ Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés
	1.5 Contrôler le respect des prescriptions d'étiquetage ou des spécifications des produits. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).		□ Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés
	1.6 Edicter des prescriptions pour la durée de conservation. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).		□ Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés
	2.1 Fixer les températures des installations de réfrigération et la fréquence des contrôles. Protéger les denrées alimentaires des effets nuisibles. Acheter un thermomètre à sonde.		□ Fiche de contrôle des températures, fiche de contrôle des stocks
	2.2 Edicter des règles « first in first out ». Fixer des durées de stockage maximales (p. ex. pour les produits congelés). Prévoir des tests simples pour les denrées alimentaires dont la durée de conservation minimale est échue.		□ Résultats des tests, fiche de contrôle des stocks
⇨	2.3 Fixer des règles pour la séparation entre les zones propres/sales, les denrées cuites/crues, les produits bio/non bio, les denrées alimentaires/produits chimiques, les locaux professionnels/privés et en contrôler l'application.	⇨	□ Attestation de formation, fiche de contrôle des stocks
	2.4 Procéder à des contrôles réguliers et en fixer la fréquence. Conclure éventuellement un contrat avec une entreprise de lutte contre les rongeurs et la vermine.		□ Fiche de contrôle des stocks, contrat, rapport de lutte contre les rongeurs et la vermine
	3.1 Former le personnel pour qu'il manipule correctement: □ la viande crue, □ le poisson cru, □ les œufs crus, □ le lait cru, □ la crème, □ les denrées alimentaires précuites.		□ Attestation de formation
	3.2 Mettre les recettes par écrit.		□ Recettes datées et visées
	3.3 Définir les processus de décongélation (immersion dans l'eau froide, mise au réfrigérateur) et former le personnel en conséquence.		□ Attestation de formation
	3.4 Fixer les températures et la durée de chauffage pour les différents processus de travail.		□ Documents relatifs aux processus, fiche de contrôle de l'huile de friture
⇨	3.5 Définir les modes de réfrigération rapide (immersion dans l'eau froide, refroidissement de choc, utilisation de récipients à fond plat). Former le personnel en conséquence.	⇨	□ Attestation de formation
	3.6 Définir les différentes étapes des processus de transvasement, de remplissage et d'assaisonnement (utilisation d'alcool à 70%, activités requérant le port de gants, interdiction de toucher des denrées alimentaires précuites à mains nues).		□ Documents relatifs aux processus, attestation de formation
	3.7 Fixer, à usage interne, des dates limites de consommation pour les denrées alimentaires préparées à l'avance et numéroter les lots de marchandises.		□ Attestation de formation
	3.8 Vérifier les délais de consommation fixés à usage interne par le biais d'analyses.		□ Résultats des analyses
	3.9 Prévoir des mesures de précaution contre les sources de dangers d'origine physique et chimique (verre, bois, métal, toxiques, produits de nettoyage).		□ Attestation de formation
	3.10 Edicter des prescriptions concernant le matériel et prévoir des contrôles réguliers.		□ Fiche de contrôle des processus
	3.11 Etablir une liste de critères (récipients, lieu d'entreposage, propreté, séparation) pour les restes de nourriture, leur transformation, la séparation des déchets, l'élimination des ordures. Former le personnel en conséquence.		□ Attestation de formation, certificats des personnes venant chercher des restes de nourriture
	4.1 Edicter des prescriptions pour les températures, la propreté, la protection contre les effets nuisibles, les produits périmés.		□ Attestation de formation, fiche de contrôle de transport
	4.2 Fixer les températures pour la réfrigération, la congélation et le maintien au chaud ainsi que la durée de ces procédés. Former le personnel en conséquence.		□ Attestation de formation, fiche de contrôle des températures
⇨	4.3 Réglementer la teneur des informations écrites obligatoires: □ provenance de la viande, □ remise de boissons contenant de l'alcool aux enfants et aux adolescents, □ déclaration de la teneur en volume d'alcool des spiritueux.	⇨	□ Attestation de formation, carte des mets et des boissons
	4.4 Réglementer le contenu des renseignements oraux obligatoires pour la vente en vrac: ingrédients, substances allergènes, provenance des fruits et des légumes.		□ Attestation de formation, inventaire de l'assortiment avec liste des ingrédients
	4.5 Respecter les prescriptions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées (check-list).		□ Etiquettes
⇨	5.1 Edicter des directives pour les secteurs à nettoyer, le moment, la fréquence et les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser.	⇨	□ Fiche de contrôle de nettoyage
	5.2 Procéder à un entretien régulier des appareils et des équipements.		□ Rapports de travail
	6.1 Edicter des prescriptions pour l'hygiène des mains et le port de vêtements de travail.		□ Attestation de formation
⇨	6.2 Organiser des séances de formation pour le traitement des blessures et l'annonce de maladies.	⇨	□ Attestation de formation
	6.3 Dresser une liste de règles de comportement spécifiques (cf. aussi sous «Production»). Organiser des séances de formation (interne/externe) ciblées sur les activités des différents collaborateurs.		□ Attestation de formation